



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Pour vos grands événements

L'Auberge du Vieux Foyer, située dans le magnifique village pittoresque de Val-David, au cœur des Laurentides, est spécialisée dans l'organisation d'événements spéciaux : Mariages, anniversaires ou toutes autres célébrations spéciales.

Vous rêvez d'un événement dans une ambiance champêtre, mais avec toutes les commodités d'un hôtel de ville, l'Auberge du Vieux Foyer est l'endroit par excellence.

Vous recevrez un service courtois et personnalisé, dans une ambiance familiale. Le chef-proprétaire, Jean-Louis Martin et son équipe, ont mis tout en œuvre pour rendre votre événement inoubliable.

Nous avons créé ce document afin de vous aider dans la planification et l'organisation de cet événement. Pour plus de renseignements, n'hésitez surtout pas à communiquer avec notre équipe des ventes qui saura bien vous conseiller selon vos tous vos désirs.

Chantal Moisan

1-877-322-7616 poste 310

cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com





AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

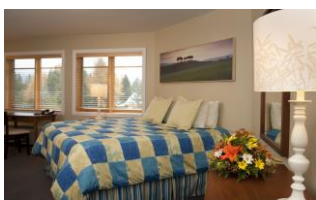
Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Nos salles de réception

L'Auberge du Vieux Foyer vous permet d'avoir accès à trois salles de réception et en saison estivale, à plusieurs endroits en pleine nature, dont l'île qui fût témoin de plusieurs célébrations de mariage.

L'hébergement

Vos invités et vous-même pourrez héberger à l'auberge si vous le désirez. Nos chambres confortables sont munies de bain tourbillon ou thérapeutique. Certaines d'entre elles ont également un foyer. Pour une ambiance plus familiale, optez pour nos chalets à deux, trois et quatre chambres. Veuillez en discuter avec votre représentante. Il est possible de prévoir un bloc de chambres pour votre groupe.





AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Forfait Champêtre 2019 - 2020

Un verre de punch alcoolisé ou
un verre mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Table d'hôte 4 services, 2 choix

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Dessert ou gâteau de mariage

69 \$ ++

Forfait Romantique 2019 - 2020

Deux verres de punch alcoolisé ou
deux verres mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids

Table d'hôte 4 services, 2 choix

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Dessert ou gâteau de mariage

79 \$ ++

Forfait Passion 2019 - 2020

Deux verres de punch alcoolisé ou
deux verres mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids

Table d'hôte 4 services, 3 choix

½ btle de vin sélection Vieux Foyer

Dessert ou gâteau de mariage

Digestif régulier

89 \$ ++

Forfait des Amoureux 2019 - 2020

Deux verres de punch alcoolisé ou
deux verres mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids

Table d'hôte 4 services, 3 choix
Dessert fixe

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Deux digestifs réguliers

Gâteau de mariage

(Servi en soirée)

109 \$ ++



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Votre menu - Les entrées

Laitue romaine « style César » et ses tuiles de pancetta et parmesan	_____
Chartreuse de mini pétoncles et crevettes de Matane style céviché	_____
Terrine du charcutier, confiture d'oignons à la grenadine	_____
Gravlax de saumon et céleri rave rémoulade	_____
Baluchon d'escargots au pesto et fleur d'ail	_____
Duo de melon, jambon de Bayonne et fromage brie	_____
Pétoncles poêlés à l'érable sur purée de cresson, beurre blanc (+ 3\$ ++)	_____
Tronçon de flétan, poivrons grillés et légumes tempura (+ 5\$++)	_____
Ombre chevalier style gravlax aux flocons d'érable, roquette au balsamique blanc (+ 5\$++)	_____
Carpaccio de thon, tomates rôties, smoothie de concombres et noix de pin (+ 7\$++)	_____
Terrine de foie gras, marmelade de cantaloup, pain brioché grillé (+ 13\$++)	_____

Votre menu - Les potages

Potage de poireaux et pommes de terre douces	_____
Velouté de tomate et fenouil, fèves de soya grillées	_____
Crème de courge Butternut, tombée de poires	_____
Velouté de courge et amandes grillées	_____
Crème de champignons	_____
Bisque de crustacés et homard, petit croûton et sa rouille (+ 4\$ ++)	_____
Consommé de gibier, effiloché de confit de canard, sel de romarin et riz sauvage (+ 4\$ ++)	_____



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Votre menu - Les plats principaux

Filet de doré poêlé aux agrumes et amandes grillées	_____
Pavé de saumon de l'Atlantique à la chaudière de palourdes	_____
Pavé de saumon et gravlax en duo, purée de céleri rave, beurre blanc à l'estragon	_____
Sauté de crevettes, riz basmati, fondant de laitue chinoise, beurre blanc au lait de coco	_____
Blanc de poulet de la Rose des Vents, sauce forestière	_____
Suprême de pintade, salsa à l'orange, sauce porto, amertume de chocolat	_____
Caille désossée farcie, compotée de petits fruits, sauce au porto	_____
Mignon de porc, tombée de pommes, sauce à l'érable	_____
Souris d'agneau braisée, orge à la menthe, jus d'ail et orange	_____
Macreuse de bœuf cuit braisée, garniture Forestière, sauce au poivre vert	_____
Filet de bœuf grillé 8oz et sa mousse de foie d'oie, sauce bordelaise (+12\$ ++)	_____
Côte de veau de lait aux pleurotes et Boursin (+12\$ ++)	_____
Carré d'agneau rôti et sa persillade à la façon de Vieux Foyer (+12\$ ++)	_____

Votre menu - Les desserts

Crème brûlée à la vanille fraîche	_____
Trio de sorbets maison	_____
Gourmand « fudge » et chocolat au lait	_____
Gâteau au fromage, coulis à la framboise	_____
Royal au chocolat, crème anglaise	_____
Trilogie de petits desserts « à titre indicatif » (capucine caramel salé ou truffe, verrine chocolat & caramel ou tiramisu, macaron)	_____
Table de pâtisserie et service de café (9,95 \$ ++)	_____
Gâteau de mariage (tarif sur demande)	_____

Renseignements généraux

1. Les taxes et frais de service ne sont pas inclus dans les tarifs mentionnés dans ce document.
2. Le signe (++) dans ce document indique que les frais de service et les taxes sont en sus.
3. VISITE : Si vous désirez visiter l'auberge et les salles, veuillez communiquer avec nous pour prendre rendez-vous.
4. RENSEIGNEMENTS : Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous écrire au cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com ou à communiquer avec Chantal Moisan au 877-322-7616 #310. Nous serions très heureux d'être les hôtes de ce grand jour.
5. SALLES : L'auberge possède plusieurs salles pour célébrer votre mariage, il est toutefois bien important qu'au moment de la réservation vous ayez un nombre assez précis de convives qui seront invités à votre mariage, de façon à ce que nous puissions prévoir la salle adéquate pour votre réception.
6. GÂTEAU DE MARIAGE : Toutes les pâtisseries sont produites à l'auberge. Nos pâtisseries de talent peuvent également créer votre gâteau de mariage, selon vos goûts. Veuillez en discuter avec votre représentante et une rencontre avec l'un de nos pâtisseries sera alors prévue pour en discuter davantage.
7. FORFAIT : Nous avons créé plusieurs forfaits afin de vous offrir une gamme de possibilités pour rencontrer vos différents critères. Certaines modifications peuvent être apportés aux forfaits, toutefois il est possible que nous devons ajuster le tarif du forfait. Certains forfaits mentionnent « Table d'hôte fixe ». Ce terme indique : un potage, une entrée, un choix de plat principal et un dessert. Ces forfaits ont été créés pour vous offrir le meilleur tarif. Toutefois, si vous désirez un deuxième choix de plat principal, il est possible de le faire moyennant un léger supplément selon le plat choisi.
8. CÉRÉMONIE : Pour un mariage champêtre, l'auberge vous permet d'avoir accès à des endroits bucoliques, dont l'île sur laquelle nous avons célébré plusieurs mariages. Des frais de montages sont applicables pour toutes les installations extérieures. Veuillez noter que si vous choisissez de vous marier à l'extérieur et que la température ne le permet pas, la cérémonie sera alors célébrée dans votre salle de réception ou dans une autre salle selon les disponibilités. Afin de vous assurer que votre cérémonie soit à l'extérieur, il est possible de louer un chapiteau pour l'occasion. Veuillez en discuter avec nos représentantes et elles se feront un plaisir de vous référer des entreprises de location.